

**МДК.01.03. Управление обслуживанием холодильного оборудования
(по отраслям) и контроль за ним**

Семинарское занятие № 4

**Холодильное хранение пищевых продуктов,
их отепление и размораживание**

1. Какие мероприятия проводятся перед загрузкой камер хранения?
2. В каком случае продукты, поступившие на хранение, не могут быть размещены в камерах хранения?
3. Какие камеры предусмотрены на распределительном холодильнике для приема продуктов на хранение?
4. Как изменяются свойства продуктов при хранении?
5. Что такое технологические условия хранения и как они влияют на срок хранения?
6. Чем отличаются условия хранения продуктов в охлажденном и замороженном состояниях?
7. Какие способы увеличения сроков хранения Вам известны?
8. Какие способы снижения усушки при хранении Вам известны?
9. Какие правила холодильного хранения пищевых продуктов у потребителя Вам известны?
10. Какую цель преследуют при отеплении и размораживании?
11. Как нужно проводить отепление, чтобы избежать конденсации влаги на поверхности продуктов?
12. Как нужно проводить размораживание мяса, чтобы уменьшить потери мясного сока?
13. Какие способы размораживания продуктов Вам известны?
14. Какие преимущества имеет СВЧ-размораживание перед другими способами?
15. В чем заключается сущность хранения продуктов в регулируемой газовой среде?

Ответить на вопросы семинара, сделать скрин и прислать –
vitaliy.buruyan@mail.ru